



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ насыщенный фолиевой кислотой
- ✓ высокий выход, длительная свежесть

ХЛЕБ

«ВЕЛИКОЛЕПНЫЙ»

ХЛЕБОПЕКАРНАЯ СМЕСЬ

для изготовления цельнозерновой выпечки насыщенный фолиевой кислотой

Хлебопекарная смесь для изготовления мультизлаковой выпечки, обогащенной фолиевой кислотой. Хлеб и другие изделия из злаковых культур веками были важнейшей составной частью питания людей. В правильно выбранной диете важное место должны занимать продукты переработки злаковых, включая выпечку, которая является источником ценных питательных элементов. Выпечка, приготовленная с помощью смеси «Великолепный», отлично обогащает диету, поскольку содержит разнообразные питательные компоненты, включая, помимо прочего, фолиевую кислоту, пищевую целлюлозу и белок. Кроме того, «Великолепный» придает выпечке привлекательный внешний вид и вкус благодаря мультизлаковому составу, включающему семена подсолнечника, зерна пшеницы, коричневые семечки льна, кунжут, зерна ржи, а также наличие ржаных и картофельных хлопьев.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

100% смеси без добавления муки.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Продукт хранить в плотно закрытой упаковке, в сухом и хорошо вентилируемом месте, без доступа солнечного света (максимальная температура 25°C).

УПАКОВКА

Мешок 25 кг

ВНИМАНИЕ: Продукт содержит глютен и кунжут. Он может содержать остаточные количества молока и производных от него продуктов, яиц и производных от них продуктов, а также сои и производных от нее продуктов.

LESAFFRE



«ВЕЛИКОЛЕПНЫЙ»

ХЛЕБОПЕКАРНАЯ СМЕСЬ

для изготовления мультизлаковой выпечки, обогащенной фолиевой кислотой

✓ **высокое содержание фолиевой кислоты (331 мкг на 100 г готового изделия)***

Фолианы:

- способствуют правильному кроветворению
- помогают в правильной работе иммунной системы
- уменьшают усталость и утомление
- усиливают рост материнских тканей во время беременности

✓ **высокое содержание пищевой целлюлозы (6,9 г на 100 г готового изделия)**

✓ **источник белка (13 г на 100 г готового изделия) – белок помогает в сохранении:**

- мышечной массы и
- здоровых костей.

*2 кусочка хлеба «Великолепный» удовлетворяют суточную потребность здорового человека в фолиевой кислоте согласно DRV** (200 мкг). **Стандартная суточная пищевая ценность (DRV) витаминов и минеральных элементов для взрослых людей.



ХЛЕБ

РЕЦЕПТУРЫ	Отличный	Хлеб пшенично – ржаной отличный	Булки пшеничные отличные
Пшеничная мука типа 500	-	-	500
Ржаная мука типа 720	-	500	-
Смесь «ВЕЛИКОЛЕПНЫЙ»	1000	500	500
Дрожжи	30	30	40
Соль	-	10	10
Вода	700	800	580
Закваска «Ритеса»	20	20	-
ВСЕГО	1750	1860	2010
СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ			
Смешивание	3'+10'	3'+5'	3'+5'
Температура теста	27-28°C	29-30°C	26-27°C
Ожидание	15' - 30'	30'	15'
Разделение	да	да	да
Формирование кусков теста	да, корзинка или форма	да, форма	по желанию
Основная ферментация	40'-50'	40'-50'	40'-50'
Параметры основной ферментации	35°C/80%	35°C/80%	35°C/80%
Время выпечки	40'-50'	40'-50'	15-25'
Температура выпекания	220°C с паром	220°C с паром	200°C с паром
Выпекание	одновременное	одновременное	термоциклическое/вращательное



«Инвентис» – это полная гамма продуктов для выпечки хлеба. Она позволяет пекарям создавать разнообразные кулинарные рецепты с отличными вкусовыми качествами, не ограничивая своего воображения. «Инвентис» является идеальным средством для удовлетворения потребностей клиента.



Lesaffre Polska S.A.
46-250, Волчин, ул. Дворцова 36, Польша
тел.+48 (77) 418 82 80, факс +48 (77) 418 82 99
www.lesaffre.pl

